



**ARMATORE****PIANO HACCP**  
Application of the HACCP system  
**ANCHOVIES IN OIL****81181878****- 18751712107571211**

Energia - <b>1800</b>	<b>1800</b> kcal/100g <b>1800</b> kJ/100g
Grassi - <b>10</b> di cui saturi - <b>8</b>	<b>10</b> g/100g <b>8</b> g/100g
Carboidrati - <b>0</b> di cui zuccheri - <b>0</b>	<b>0</b> g/100g <b>0</b> g/100g
Proteine - <b>8</b>	<b>8</b> g/100g
Sale - <b>6</b>	<b>6</b> g/100g
Fibre - <b>0</b>	<b>0</b> g/100g

**PARAMETRI CHIMICO-FISICI- 01781618501756**

<b>1800</b>	<b>0,1</b>
pH	<b>1</b>

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI\*- 0152172\*171 17816**

<b>0</b>	<b>&lt;10 UFC</b>
<b>1</b> (g)- <b>1</b>	<b>&lt;10 UFC</b>
<b>1</b> in 25 g	<b>assente in 25g</b>
<b>1</b>	<b>15 mg/Kg</b>





